



IL DATTERINO GIALLO

MENÙ

Le nostre pizze,

fragranti, gustose e altamente digeribili,
sono preparate con farina semi-integrale
macinata a pietra e con un impasto
a lenta lievitazione, di 48 ore.

La tipologia di farina semi-integrale
è più sana e nutriente rispetto
a quella raffinata e industriale;
la tecnica di macinazione a pietra
ne conserva le qualità organolettiche,
il gusto e le proprietà benefiche
presenti nel grano.

Le nostre pizze,
sono farcite con ingredienti genuini,
tipici, della terra.

Il Datterino giallo,

la pregiata e rara varietà di pomodorino
prodotto a Scicli, in Sicilia,
rappresenta l'ingrediente principe
della nostra cucina di eccellenza.



■ LA FRIGGITORIA

(1,3,4,5,7)	La mozzarella in carrozza con alici	7,00 €
(1,4,5,7)	Fiori di zucca fior di latte e alici (2 pz.)	6,00 €
(1,3,5,7,9,15)	Olive ascolane artigianali (8 pz.) <i>direttamente da Ascoli Piceno</i>	8,50 €
(1,3,4,5,7,9,15)	Gran fritto misto: <i>(Suppli di riso, crocchetta di patate, fiore di zucca, ½ mozzarella in carrozza, 2 olive ascolane, 2 mozzarelline, pizzella e verdure miste)</i>	16,00 €
(5)	Patate fritte**	6,00 €
(1,4,5)	Filetto di baccalà	6,00 €
(1,3,5,7)	Mozzarelline artigianali fresche (5 pz.)	6,50 €
(1,3,5,7)	Suppli di riso (1 pz.)	2,50 €
(1,3,5,7,15)	Crocchetta di patate	2,50 €
(1,5,7)	Pizzella	2,50 €
(1,5,7)	Calzoncino ricotta e salame	2,50 €
(1,5)	Carciofo alla Giudica <i>(solo in stagione)</i> (1 pz.)	6,00 €



■ Contiene allergeni - Vedi informazioni dettagliate in ultima pagina

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

■ GLI ANTIPASTI FREDDI

DI TERRA

(7)	Mozzarella di bufala campana D.O.P.	12,50 €
(7)	Burrata pugliese	12,50 €
(7)	Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi riserva D.O.P.	14,00 €
(7)	Prosciutto di Parma e Mozzarella di bufala campana D.O.P.	14,00 €
(7)	Prosciutto di Parma e burratina pugliese	14,00 €

DI MARE

(4,15)	Tartare di tonno* con salsa guacamole	16,00 €
(4,15)	Tartare di spigola, citronette e mele caramellate	16,00 €

■ GLI ANTIPASTI CALDI

DI TERRA

(1,3,5,7,15)	Polpette di melanzane con crema di pomodori bruciati e ricotta salata	13,00 €
(1,7)	Sformatino di verdure su salsa ai tre pomodorini con stracciatella di burrata e pesto di basilico	13,00 €

DI MARE

(1,4,14,15)	Sauté di cozze	13,00 €
(1,4,14,15)	Zuppetta di cozze e vongole al datterino giallo	16,00 €
(1,3,4,5,15)	Frittura di calamari con verdure e salsa tartara	16,50 €
(4,7,15)	Polpo** scottato su vellutata di patate	16,50 €

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ I PRIMI PIATTI

Pasta fresca di nostra produzione

ACQUA E FARINA

(1,7)	Spaghettoni all'amatriciana	13,50 €
(1,3,7)	Spaghettoni alla carbonara	13,50 €
(1,4,14,15)	Spaghetti alle vongole	18,00 €

ALL'UOVO

(1,3)	Tagliolini al datterino giallo e basilico	13,50 €
(1,3,7)	Tonnarelli cacio e pepe	13,50 €
(1,3,4,15)	Tagliolini ai tre pomodorini siciliani con filetto di spigola e pane tostato	17,00 €
(1,5,7,15)	Paccheri "Mancini" alla Norma	14,00 €
(2,4,7,9,10,15)	Risotto alla crema di scampi**	18,00 €

■ I SECONDI PIATTI

DI TERRA

(1,7,15)	Petto di pollo con panatura speziata al limone con fagiolini all'agro	16,00 €
(15)	Tagliata di manzo con patate al forno (250 gr.)	24,00 €
(7)	Tagliata di manzo con rucola, grana e datterino (250 gr.)	24,00 €
(7,15)	Tagliata di manzo con caciocavallo alla griglia, cipolla di tropea in agrodolce (250 gr.)	24,00 €
(15)	Filetto di manzo con patate al forno e misticanza (250 gr.)	24,00 €
(1,9,10,12,15)	Ribs di maiale in salsa BBQ con cicoria ripassata	22,00 €
(15)	Chateaubriand di manzo con patate al forno (500 gr.) <i>per due persone</i>	48,00 €
(15)	Chateaubriand di manzo con patate al forno (750 gr.) <i>per tre persone</i>	70,00 €

DI MARE

(4,15)	Filetto di spigola alla griglia su vellutata di datterino giallo e verdure di campo	22,00 €
(4,15)	Tagliata di tonno* con verdure di campo	22,00 €
(4,15)	Rombo in crosta di patate con vellutata di zucchini, menta e lime	25,00 €

■ Contiene allergeni - Vedi informazioni dettagliate in ultima pagina

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

■ I CONTORNI

(15)	Patate al forno	5,00 €
	Patate fritte**	6,00 €
	Cicoria	7,00 €
	Spinaci	7,00 €
(8)	Scarola saltata con olive taggiasche e pinoli	8,00 €
(4)	Fagiolini	7,00 €
(4)	Puntarelle con salsa alle alici (<i>solo in stagione</i>)	8,00 €
(4,15)	Carciofi alla romana (<i>solo in stagione</i>) (1 pz.)	6,00 €

■ LE INSALATE

	Insalata verde (<i>Rucola, misticanza</i>)	6,00 €
	Insalata mista (<i>Misticanza, pomodori, finocchi</i>)	6,00 €
(1,4,7)	Insalata datterina (<i>Misticanza, misto di pomodorini di Sicilia, bufala, olive taggiasche, tonno, cetrioli e crostini di pane</i>)	11,00 €
(3,4)	Insalata nizzarda (<i>Misticanza, fagiolini, tonno, pomodoro, olive, patate, uova</i>)	11,00 €
(7)	Insalata greca (<i>Feta, olive, cipolla, peperoni, cetrioli, yogurt greco, pomodorini</i>)	11,00 €
(6,7)	Insalata campana (<i>Misticanza, rucola, pachino, bufala, mais, olive, finocchi</i>)	11,00 €

■ HAMBURGERS

(1,3,7,11,15)	Cheeseburger (<i>Pane al sesamo, burger di manzo, cheddar, pomodoro, cetrioli sottaceto, insalata, ketchup</i>)	12,00 €
(1,3,7,11,15)	Il Romano (<i>Pane al sesamo, burger di manzo, salsa cacio e pepe, uovo in camicia, guanciale croccante, insalata</i>)	12,00 €

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ LE PIZZE

*La nostra mozzarella fiordilatte è fatta
con latte vaccino 100% italiano senza caglio animale.*



In alternativa è disponibile la mozzarella senza lattosio (+1,00 €).

Per due persone 19,00 €

(Fino a 4 gusti)

Ogni ¼ di pizza gourmet supplemento di 1,50 €

Per tre persone 28,00 €

(Fino a 4 gusti)

Ogni ¼ di pizza gourmet supplemento di 3,00 €

Per quattro persone 38,00 €

(Fino a 4 gusti)

Ogni ¼ di pizza gourmet supplemento di 4,00 €

(1,7)	PIZZA SMILE per bambini salsa pomodoro e fior di latte	5,50 €
-------	--	--------

LE GOURMET

(1,7) **Margherita al datterino giallo** 12,00 €
(Salsa di datterino giallo, fior di latte e basilico)

(1,4,8) **Marinara al datterino giallo** 12,00 €
(Salsa di datterino giallo, datterino giallo, olive taggiasche, alici e pesto di basilico)

(1,7) **Amatriciana 2.0** 14,00 €
(Salsa pomodoro, fior di latte, guanciale, pecorino, grana padano e peperoncino)

(1,3,7) **Carbonara 2.0** 14,00 €
(Fior di latte, guanciale, pecorino, grana padano, pepe nero e uovo in camicia)

(1,4,7) **La Datterina** 14,00 €
(Salsa di datterino giallo, grana padano, bufala, pesto di basilico, datterino giallo, alici)

(1,7,8) **Fantasia di colori** 14,00 €
(Fior di latte, ricotta, datterino giallo confit, datterino rosso confit e pesto di basilico)

(1,4,15) **Fantasia di sapori** 14,00 €
(Salsa di datterino giallo, baccalà, olive taggiasche, capperi e prezzemolo)

(1,7,8) **La pugliese** 15,00 €
(Fior di latte, pomodorini misti, burratina pugliese e pesto di pistacchio)

(1,4,7,15) **Salmone 3.0** 15,00 €
(Fior di latte, fiori di zucca, burratina pugliese, salmone, prezzemolo)

■ Contiene allergeni - Vedi informazioni dettagliate in ultima pagina

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

LE PACCHETELLE

(1,15)	Marinara a pacchetelle (Salsa pomodoro, pomodoro a pacchetelle, olio EVO e origano)	9,00 €
(1,7)	Margherita a pacchetelle (Pomodoro a pacchetelle, fior di latte, basilico)	11,00 €
(1,4,7,15)	Napoli a pacchetelle (Salsa pomodoro, pomodoro a pacchetelle, fior di latte, alici, origano, basilico, olio EVO, sale)	11,50 €

LE CLASSICHE

(1,15)	Marinara (Salsa pomodoro, olio EVO, aglio e origano)	7,50 €
(1,7)	Margherita (Salsa pomodoro, fior di latte e basilico)	9,00 €
(1,7)	Margherita con mozzarella di bufala (Salsa pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	12,00 €
(1,4,7,15)	Napoli (Salsa pomodoro, fior di latte, alici e origano)	9,50 €
(1,7)	Funghi (Salsa pomodoro, fior di latte e funghi)	9,50 €
(1,7)	Zucchine (Zucchine grigliate e fior di latte)	9,50 €
(1,7,15)	Boscaiola (Fior di latte, champignon e salsiccia)	10,50 €
(1,7)	Bresaola e rucola (Fior di latte, bresaola, rucola e scaglie di grana padano)	14,00 €
(1,7)	Capricciosa (Salsa pomodoro, fior di latte, funghi, carciofini, prosciutto crudo e olive taggiasche)	12,50 €
(1,7)	Diavola (Salsa pomodoro, fior di latte e salame piccante)	12,00 €
(1,4,7)	Fiori di zucca (Fior di latte, fiori di zucca e alici)	11,00 €
(1,7)	Fumè (Provola e speck)	12,00 €
(1,7)	Funghi e prosciutto (Salsa pomodoro, fior di latte, funghi champignon, e prosciutto crudo)	12,50 €
(1,7)	Gorgonzola (Fior di latte e formaggio erborinato)	12,00 €
(1,7,15)	Mimosa (Fior di latte, pecorino, patate e prezzemolo)	9,50 €
(1,7)	Parmigiana (Salsa pomodoro, fior di latte, melanzane, grana padano)	10,50 €

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

(1,7)	Quattro formaggi (Fior di latte, erborinato, provola affumicata, mozzarella bufala, grana padano)	12,50 €
(1,7)	Totò (Fior di latte, salsiccia e friarielli, aglio, peperoncino)	12,00 €
(1,7)	Vegetariana (Fior di latte, funghi, melanzane grigliate, fiori di zucca, zucchine grigliate, olive taggiasche)	11,00 €
(1,7)	Verace (Pachino, provola, origano e basilico)	11,00 €
(1,4,7,15)	Campana (Salsa pomodoro, pachino, alici, peperoncino, origano, prezzemolo, mozzarella di bufala)	12,00 €
(1,7,15)	Funghi porcini (Fior di latte, funghi porcini**, prezzemolo)	14,00 €
(1,4,7,15)	Salmone (Fior di latte, salmone, prezzemolo)	14,00 €

■ LE FOCACCE

(1)	Focaccia (Sale, olio EVO)	4,50 €
(1)	Focaccia al prosciutto (Prosciutto crudo, olio EVO)	13,00 €
(1,7)	Focaccia con bufala (Mozzarella di bufala, olio EVO)	12,50 €
(1,7)	Focaccia con prosciutto e bufala (Prosciutto crudo, mozzarella di bufala)	13,00 €
(1,7)	Focaccia estiva (Mozzarella di bufala, pomodori, olio EVO, rucola e scaglie di grana padano)	13,00 €

■ I CALZONI

(1,7)	Prosciutto e mozzarella (Salsa pomodoro, prosciutto cotto e fior di latte)	12,00 €
(1,7)	Prosciutto e funghi (Salsa pomodoro, prosciutto cotto e funghi, fior di latte)	12,00 €
(1,7)	Ricotta e salame (Salsa pomodoro, fior di latte, ricotta e salame piccante)	12,00 €
(1,7)	Alla Norma (Salsa pomodoro, melanzane, provola, ricotta salata e basilico, fior di latte)	12,00 €
(1,4,7)	Datterino giallo (Salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala, grana padano, alici e datterino giallo)	12,00 €

■ Contiene allergeni - Vedi informazioni dettagliate in ultima pagina

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

BEVANDE

Acqua naturale	50 cl.	2,00 €
Acqua naturale/frizzante	75 cl.	3,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Sprite bottiglia	33 cl.	3,00 €
Chinotto Neri bottiglia	20 cl.	2,50 €
Caffè		2,00 €
Caffè americano		2,00 €
Caffè corretto		2,50 €
Caffè Hag		2,00 €
Caffè d'orzo		2,00 €
Ginseng		2,00 €



**** Prodotto surgelato/congelato.**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ COCKTAILS

(12)	Aperol spritz <i>(aperol, prosecco, soda)</i>	7,50 €
(12)	Campari spritz <i>(bitter campari, prosecco, soda)</i>	7,50 €
	Paloma <i>(sciropo di agave, sale, tequila, lime, soda al pompelmo)</i>	7,50 €
	Moscow mule <i>(vodka, ginger beer, lime, zenzero)</i>	7,50 €
	London mule <i>(gin, ginger beer, lime, cetriolo)</i>	7,50 €
(12)	Hugo <i>(sciropo di sambuco, prosecco, seltz, menta)</i>	7,50 €
	Americano <i>(bitter campari, vermouth rosso, soda)</i>	7,50 €
	Cubalibre <i>(rum, coca cola, lime)</i>	7,50 €
	Mojito tradicional <i>(lime, rum, menta, soda, zucchero)</i>	7,50 €
	Negroni <i>(bitter campari, vermouth rosso, gin)</i>	7,50 €
(12)	Negroni sbagliato <i>(bitter campari, vermouth rosso, prosecco)</i>	7,50 €
	Gin tonic	7,50 €
	Gin lemon	7,50 €
	Vodka tonic	7,50 €
	Vodka lemon	7,50 €
	Vodka redbull	7,50 €
(12)	Bellini <i>(succo pesca, prosecco)</i>	7,50 €
(12)	Rossini <i>(succo fragola, prosecco)</i>	7,50 €

° Supplemento liquore "Premium" 5,00

■ Contiene allergeni - Vedi informazioni dettagliate in ultima pagina

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

■ BIRRE ALLA SPINA

- | | | | |
|-----|--|--------|--------|
| (1) | STELLA ARTOIS (Alc. Vol. 5,2 %) | 20 cl. | 4,00 € |
| | Belgio - Premium Lager | 40 cl. | 5,50 € |
| | <i>Birra chiara a bassa fermentazione, gusto fresco e raffinato, piacevolmente amara con schiuma ricca e persistente.</i> | | |
| (1) | LEFFE BLONDE (Alc. Vol. 6,5 %) | 33 cl. | 7,00 € |
| | Belgio - Doppio Malto d'Abbazia | | |
| | <i>Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara. Alta fermentazione.</i> | | |
| (1) | LEFFE ROSSA (Alc. Vol. 6,6 %) | 33 cl. | 7,00 € |
| | Belgio - Rossa d'Abbazia | | |
| | <i>Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso. Alta fermentazione.</i> | | |

■ BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S (Alc. Vol. 5,0 %)	33 cl.	4,00 €
STELLA ARTOIS (Alc. Vol. 5,0 %)	33 cl.	4,00 €
CORONA (Alc. Vol. 4,5 %)	33 cl.	5,00 €
TENNENT'S (Alc. Vol. 9,0 %)	33 cl.	6,00 €
FRANZISKANER (Alc. Vol. 5,0 %)	50 cl.	5,00 €
CORONA CERO no alc. (Alc. Vol. 0,0 %)	33 cl.	5,00 €
BIRRA DEL BORGO "LA SARACENA" GLUTEN FREE (Alc. Vol. 3,1 %)	33 cl.	7,50 €



** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

BIRRA DEL BORGO "LISA" (Alc. Vol. 5,0%) 33 cl. 7,00 €

Italia - Lager

Birra intensa, morbida e fresca. Colore dorato brillante. Note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante e decisa. Malto delicato. Chiude con un finale pulito che invita ad un secondo sorso. Bassa fermentazione.

BIRRA DEL BORGO "REALE" (Alc. Vol. 6,4%) 33 cl. 7,00 €

Italia - India Pale Ale (IPA)

Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. La gasatura è bassa. L'assaggio regala un percorso avvincente che conduce verso l'amaro. Finale intenso e persistente. Alta fermentazione.

BIRRA DEL BORGO "DUCHESSA" (Alc. Vol. 5,8%) 33 cl. 7,00 €

Italia - Saison al Farro

La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas e frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca e piacevole. Alta fermentazione.

BIRRA DEL BORGO "MALEDETTA" (Alc. Vol. 6,2%) 33 cl. 7,00 €

Italia - Belgian Ale

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici. In bocca, dopo l'ingresso mielato, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata. Alta fermentazione.

LEFFE BLONDE (Alc. Vol. 6,6%) 75 cl. 16,00 €

Belgio - Doppio Malto d'Abbazia

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara. Alta fermentazione.

LEFFE AMBRÉE (Alc. Vol. 6,6%) 75 cl. 16,00 €

Belgio - Ambrata d'Abbazia

Pale Ale ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato. Raffinata e delicata. Finale lievemente luppolato. Alta fermentazione.

LEFFE ROUGE (Alc. Vol. 6,6%) 75 cl. 16,00 €

Belgio - Rossa d'Abbazia

Rossa d'Abbazia, amara, gusto rotondo, caldo e morbido con note di frutta candita, spezie, caramello e vaniglia. Alta fermentazione.

LEFFE RITUEL 9° (Alc. Vol. 9,0%) 75 cl. 16,00 €

Belgio - Belgian Strong Ale

Birra d'Abbazia dal colore dorato intenso, gusto ricco, speziato, fruttato leggermente amaro. Richiama leggermente l'affumicato. Alta fermentazione.

■ Contiene allergeni - Vedi informazioni dettagliate in ultima pagina

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

DISTILLATI

GRAPPE

Prosecco Millesimata Castagner	6,00 €
Nero d'Avola Millesimata Castagner	6,00 €
Amarone Affinata Selezione Le Giare Marzadro	7,00 €
Le Diciotto Lune Marzadro	7,00 €
Torba Nera 3 anni Castagner	7,00 €

WHISKY

Jack Daniel's Bourbon Single Barrel	12,00 €
Lagavulin 16 Anni Whisky	15,00 €
Laphroaig Whisky	12,00 €
Talisker 10 Anni Whisky	12,00 €

RUM

Trois Rivieres	10,00 €
Zacapa 23 Anni	13,00 €

BRANDY

Vecchia Romagna	4,00 €
-----------------	--------

COGNAC & ARMAGNAC

Courvoisier	8,00 €
-------------	--------

GIN

Hendrix	8,00 €
Bombay Sapphire	8,00 €

VODKA

Absolut Blu	8,00 €
Belvedere	10,00 €

AMARI & DIGESTIVI

Amari vari	4,00 €
------------	--------

**** Prodotto surgelato/congelato.**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizi, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
 - maltodestrine a base di grano;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. Erbe aromatiche e prodotti a base di erbe aromatiche.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

La Direzione